HÜNKAR BEĞENDİ

Malzemeler ; 4 kişi için

½ Kg Kuşbaşı Kuzu Eti

6 adet Patlıcan

2 adet Soğan

2 adet Domates

1 su bardağı Süt

3 bardak Su

5 yemek kaşığı Yağ

1 kahve fincanı Kaşar Peynir

2 yemek kaşığı Un

5-10 sap Maydanoz

Tuz, Kara Biber

Yapılışı:

1 kaşık yağda çentilmiş soğan ve kuşbaşı etleri birlikte kavurun. Küçük küçük doğranmış domatesler ilave edilerek biraz daha kavrulur. Tuz ve karabiber katılarak, 3 bardak Su konur ve kaynamaya bırakılır.

Patlıcanlar alevli ateşte ya da ocakta çevrilerek her tarafı eşit pişirilir. Sonra kabukları soyularak, içi çıkarılır mikserden geçirilir.

Kalan yağda un hafifçe kavrulur. İçine patlıcanlar ve süt ilave edilir. Tuzu da konur. Kıvamlı bir hal alıncaya kadar pişirilir. İndirmeye yakın, kaşar peynir ilave edilir.

Servis tabağına patlıcanlı karışım konur. Ortasına da sıcak pişmiş et konur.

Sıcakken servis yapın

Üzerine ince kıyılmış maydonoz koyabilirsiniz.

Afiyet olsun......